



Vinedo CHADWICK

ヴィニエド・チャドウィックは、アルフォンソ・チャドウィックへの敬意を現すワインとして誕生し、チャドウィック・エラスリス家の高品質ワイン造りに関する伝統と専門技術を示しています。マイポ・ヴァレー、プエンテ・アルトD.O.にあるこのブドウ畑は、チリにおける世界トップクラスのカベルネ・ソーヴィニヨン揺籃の地と認められています。ヴィニエド・チャドウィックは伝説的なベルリン・テイスティングで偉業を達成し、チリワインとして初めて100点満点を獲得するという、もう一つの歴史的指標を築きました。

2018年ヴィンテージ

2018年は、ブドウ生育期を通じて理想的気候条件に恵まれました：雨の多い冬、穏やかな春、暖かい12月、適度に新鮮な1月。そして、その後収穫までの、より温暖な天候がバランスの良いブドウ樹の成長と、長く穏やかな成熟をもたらしました

この年は、5月から10月の降水量が281mmと過去の平均213mmを31%上回り、土壌中の貯水量が豊富な状態で始まりました。

春は、9月の気温は通常通りで、カベルネ・ソーヴィニヨンの芽吹きは9月20日に始まりました。翌月には全てのバランスがとれて、11月は気温が平均より11%高くなり、生育期の通常通りの展開が継続しました。11月13日に開花が始まったことも過去の平均の範囲内でした。

12月は暖かく良く晴れた日が多く、ブドウは穏やかに成熟を続けて完璧な結実を迎えましたが、反対に全く雨が降らなかったことで、ブドウの実は完全に健全な状態に保たれました。1月は夏の高い気温が和らいだおかげで、ヴェレゾンにわずかの遅れができました。

2月と3月は積算温度が過去の平均よりわずかに高かったため、自然に成熟の速度が上がり、早い収穫となることが示唆されました。収穫は3月12日に始まり、3月29日に終了しました。

収穫されたブドウが、素晴らしいバランスと卓越した酸、低いアルコール度数を持ちながらも、果皮と種は完璧な熟度に達していることは、自然がもたらすヴィンテージの要素と、当社の栽培・醸造チームの間に時計仕掛けのように緻密な連携があったことを示していて、このヴィンテージは、これまでに造られたヴィニエド・チャドウィックの中で最もバランスのとれたワインをもたらしたと言えるでしょう。

ブドウ品種: カベルネ・ソーヴィニヨン97%、プティ・ヴェルド3%

熟成: 22カ月。フレンチ・オークの新樽80%、ストックインジャーのフールド樽20%

アルコール度数: 13.5%

「ヴィニエド・チャドウィックの真に傑出した2018年ヴィンテージは、紫の輝きのある美しいルビー・レッドの色調を呈し、エレガントでフレッシュな香りがまっすぐに立ちのぼってきます。チェリー、カシス、ラズベリーのような赤い果実のアロマとブルーベリー・パイの繊細な香りがあり、全てがビター・チョコレートとわずかに杉のようなニュアンスに縁どられ、非常にきめ細かいシルクのようなタンニンに満ちています。極めてエレガントでフレッシュ、凝縮度が高く、特徴的な深みがあり、このワインは多分、これまでに造られたヴィニエド・チャドウィックの中で最もバランスの良いヴィンテージであり、驚異的な長期熟成能力を示しています。」

—ワインメーカー、フランシスコ・ベッティグ

2020年2月

